

## Dranken warm

Koffie	2,50
Koffie verkeerd	2,70
Cappucino	2,70
Latte Macchiato	2,70
Espresso	2,50
Dubbele espresso	3,45
Thee	2,70
Warme chocomel	2,70
Irish coffee	9,70

## Dranken koud

Coca-cola normaal-zero-light	2,60
Fanta	2,60
7-up	2,60
Fuze tea, green, sparkling of perzik	2,60
Chocomel	2,70
Fristi	2,60
Verse jus d'orange	3,20
Spa blauw of rood	2,60
Ginger Ale	2,60
Tonic	2,60
Bitter lemon	2,60
Melk	2,45
Karnemelk	2,45

## Gedistilleerd

Bacardi	4,25
Vodka	4,25
Jenever	3,50
Jack Daniel's	5,75
Dewar's white label	4,75
VSOP Montifaud cognac	6,25
Baileys / Cointreau	4,75
Amaretto	4,75
Grand Marnier	4,75
Limoncello	4,75

## Bieren

Bier van de tap	2,75
Leffe blond	4,75
Seizoensbier van de tap	5,25
Duvel	4,75
Brouwerij 't IJ Natte/Zatte/IJwit	5,25
Hoegaarden Radler 0.0	3,75
Jupiler 0.0	3,75

## Huiswijn

per glas 4,25  
per fles 24,-

## Borrelkaart

Bitterballen 8 stuks	7,75
Kaasstengels 8 stuks	7,75
Gemengd bittergarnituur 16 stuks	15,00
Vegetarische loempia's 8 stuks	6,75
Oude kaas	6,75
Gerookte ossenworst	6,75



## Voorgerechten

Brood met aioli en Amsterdamse uien relish 5,50  
Bread with aioli and Amsterdam onion relish

Cocktail met Hollandse garnalen met avocado, tomaat, komkommer, paprika, ui en rettiche 14,00  
Cocktail with Dutch shrimps with avocado, tomato, cucumber, bell pepper, onion and radish

Gefrituurde kip in een jasje van maismeel met kruiden, specerijen en knoflookmayonaise 9,75  
Fried chicken in a jacket of cornflour, herbs and spices with garlic mayonnaise

Gamba's uit de oven met rode peper, ui en knoflookolie 14,00  
King prawns from the oven with red pepper, onion and garlic oil

Gefrituurde kaaskroketten van Bastiaans blauw met gebrande walnoot en crostini 12,50  
Fried cheese croquettes from Dutch blue cheese with roasted walnut and crostini

Oosterse salade met reepjes gebakken ossehaas, glasnoedels, fijne groente en een sojadressing met koriander 9,75  
Oriental salad with fried tenderloin, glass noodles, fine vegetables and a soydressing with cilantro

Huisgerookte Schotse zalm met wasabi mayonaise 14,00  
House smoked Scottish salmon with wasabi mayonnaise

Salade met Vitello Tonnato, kappertjes en gemarineerde tomaatjes 14,00  
Salad with Vitello Tonnato, capers and marinated tomatoes

## Burgers

We bereiden onze burgers met de grootste zorg en de beste ingrediënten en we serveren ze met ijsbergsla, tomaat, mosterdmayonaise en brood. De burger kun je naar eigen idee samenstellen door een keuze te maken uit onze toppings.

### Runderburger

2 burgers van 100 gr van het Baambrugse weiderund 7,75  
Beef burgers (burgers true pasture beef) 2x 100 grams each

Vega burger 7,75  
burger van bleekselderij, rode linzen, koriander, broccoli, ui en knoflook  
Vegan burger made from celery, red lentils, coriander, broccoli, onion and garlic

<b>Extra toppings voor de burgers:</b>	Cheddar	1,20	Spek	1,20
	Zongedroogde tomaten	1,20	Uiencompote	1,00
	Jalapeños	1,00	Geitenkaas	1,25
	Gebakken ei	1,20		

## Hoofdgerechten

Spareribs 500 gr met een lak van BBQ saus 15,50  
Spareribs (500 gr) with BBQ sauce

Gegrilde tournedos 180 gr met een saus van gepofte sjalotten 24,50  
Grilled fillet steak 180 grs with a sauce of roasted shallots

Lasagne van gegrilde King Boleet, aubergine, courgettes, geroosterde paprika, bechamelsaus en mozzarella 15,50  
Lasagne from grilled King Boletus, eggplant, courgettes, roasted bell pepper, bechamel sauce and mozzarella

Gegrilde Tonijnfilet met chimichurri 19,50  
Grilled tuna fillet with chimichurri

Gegrilde diamanthaas met kruidenlak 15,50  
Grilled Jewish Fillet (petite tender) with herbs

Huisgemaakte, langzaam gegaarde kipsaté met kroepoek, zoetzure komkommer, saté saus en een lak van ketjap 14,50  
Slow cooked chicken satay with prawn crackers, pickles, peanut butter and soy sauce

PINA'S wisselende seizoensspecialiteit van het huis dagprijs  
Vraag aan onze medewerkers  
PINA'S special of the season, ask our waiters

## Bijgerechten / side dishes

Gemengde salade / Mixed salad 3,25

Mac and cheese 3,50

Friet met mayonaise / French fries with mayonnaise 3,75

Koolsalade / Coleslaw 3,25

Haricots verts 3,50

Appelmoes / Applesauce 3,25

Stamppot van het seizoen / Stew of the season 3,75

## Dessert

Cheesecake met rood fruit compôte en chocolade 6,75  
Cheesecake with red fruit compote and chocolate

Wentelteefjes met vanilleijs en gezouten karamel 6,75  
Wentelteefjes with vanilla ice cream and salted caramel

Eriks kaasplankje 4 soorten wisselend in het seizoen 9,50  
Eriks cheeseplatter 4 types varying in the season

Panna cotta met stroopwafel 6,75  
Panna cotta with dutch syrup waffle

